

GSO 794 (2009) (Arabic): Fruit Drink (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2009

شراب الفاكهة
FRUIT DRINK

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديـم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية " بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة (قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   ) ، الذي عقد بتاريخ   /   /   ١٤هـ ، الموافق   /   /   م .

شراب الفاكهة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية بشراب الفاكهة المعد للاستهلاك الآدمي بدون تخفيف .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ **GSO9** " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

٢/٢ **GSO20** " طرق تقدير العناصر المعدنية الملوثة للمواد الغذائية " .

٣/٢ **GSO21** " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٤/٢ **GSO23** " المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية " .

٥/٢ **GSO149** " مياه الشرب غير المعبأة " .

٦/٢ **GSO150** " فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول " .

٧/٢ **GSO241** " منتجات الفاكهة والخضر – تقدير المحتوى الكلي لثاني أكسيد الكبريت "

٨/٢ **GSO242** " منتجات الفاكهة والخضر – تقدير الإيثانول " .

٩/٢ **GSO244** " منتجات الفاكهة والخضر – الجزء الأول: الاختبارات الحسية – تقدير الوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجية الظاهرية الفراغ القمي – المواد الغريبة والثمار المعيبة " .

١٠/٢ **GSO356** " المواد الحافظة المسموح بها في المنتجات الغذائية " .

١١/٢ **GSO357** " مضادات الأكسدة المسموح بها في المنتجات الغذائية " .

١٢/٢ **GSO381** " المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية " .

١٣/٢ GSO382,383 " الحدود القصوى المسموح بها لبقايا مبيدات الآفات في المنتجـات الغذائية والزراعية " الجزء الأول والثاني .

١٤/٢ GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية " .

١٥/٢ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية في الأغذية – الجزء الأول " .

١٦/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طـرق أخـذ عينـات منتجات الفاكهة والخضر المعبأة " .

١٧/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئـة والخاصـة بـ ـ " العلـب الـصفيح المستديرة محكمة القفل آلياً المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية " .

١٨/٢ المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة والخاصة بـ " طرق اختبـار عـصير الفاكهة " .

١٩/٢ GSO 1004 " منتجات الفاكهة والخضر – تقدير محتوى المواد الصلبة القابلة للـذوبان – طريقة قياس معامل الإنكسار " .

٣- التعاريف

شراب الفاكهة : منتج غير متخمر معد للاستهلاك المباشر ، ناتج بخلط عصير اونكتار الفاكهة (مركز أو غير مركز) و/أو الأجزاء الصالحة للأكل مـن الثمـار الناضـجة (السليمة) ، مع الماء والمحليات الطبيعية ومواد اختيارية ومحفوظ بإحدى وسائل الحفظ المناسبة .

٤- المتطلبات

يجب أن يتوافر في شراب الفاكهة ما يلي :

١/٤ أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصـة بها .

٢/٤ أن يجهز المنتج طبقاً للاشتراطات الصحية الواردة في المواصفة القياسية الخليجية بند (٣/٢) .

٣/٤ أن يكون الماء المستخدم في تخفيف العصير المركز صالحاً للشرب ومطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية بند (٥/٢) .

٤/٤ ألا تزيد نسبة بقايا المبيدات على ما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجيـة التـي تعتمدها الهيئة الواردة في (١٣/٢) .

٥/٤ ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية في المنتج على ما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية التي تعتمدها الهيئة الواردة في بند (١٤/٢) .

٦/٤ أن يكون للمنتج اللون والنكهة المميزان له .

٧/٤ أن يكون خالياً من المواد الغريبة .

٨/٤ أن يكون خالياً من المحليات الاصطناعية .

٩/٤ ألا يقل محتوى الفاكهة في المنتج (أو ما يكافئه والمشتق من الفاكهة المركـزة) عـن ١٠% (كتلة – كتلة) .

١٠/٤ ألا يزيد محتوى الإيثانول على ٠,٠٣% من المنتج النهائي .

١١/٤ يسمح باستخدام المواد الملونة والحافظة ومضادات الأكسدة والمنكهات والمـستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام في المنتج ، على أن تكون مطابقة للمواصـفات القياسـية الخليجية الواردة في البنود (٤/٢ ، ١٠/٢ ، ١١/٢) على أن لا تزيد المواد الحافظـة على ما يلي :

السوربات	٣٠٠ ملغم / كلغم
البنزوات	١٥٠ ملغم / كلغم
السوربات + البنزوات	٢٥٠ + ١٥٠ ملغم / كلغم

١٢/٤ يسمح بالأحماض التالية في المنتج : حمض الفيوماريك – حمض الماليـك – حمـض الأسكوربيك .

١٣/٤ ألا تزيد العناصر المعدنية الملوثة على ما يلي :

الزرنيخ	٠,٢ جزء من المليون

الرصاص	٠,٣	جزء من المليون
النحاس	٥,٠	جزء من المليون
الزنك	٥,٠	جزء من المليون
الحديد	١٥,٠	جزء من المليون
القصدير	٢٠٠,٠	جزء من المليون
مجموع النحاس والحديد والزنك	٢٠,٠	جزء من المليون

١٤/٤ ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية في المنتج على ما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية والتي تعتمدها الهيئة والواردة في بند (١٥/٢) .

٥- أخذ العينات

تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٦/٢) .

٦- طرق الاختبار

الفحوص الميكروبية

تجرى الفحوص الميكروبية طبقاً للطريقة المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١٨/٢) .

- تقدير العناصر المعدنية الملوثة

يجرى تقدير العناصر المعدنية الملوثة طبقاً للطريقة المذكورة في المواصفة القياسية الواردة في بند (٢/٢) .

- تقدير الإيثانول

يجرى تقدير الإيثانول طبقاً للطريقة المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٨/٢) .

- الاختبارات الحسية

تجرى الاختبارات الحسية طبقاً للطريقة المذكورة في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٦/٢) .

- الاختبارات

تجرى على العينة الممثلة المأخوذة طبقاً للبند (٥) الاختبارات اللازمة لتحديد مدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

٧- التعبئة والنقل والتخزين

يجب عند التعبئة والنقل والتخزين مراعاة ما يلي :

١/٧ التعبئة

١/١/٧ أن يعبأ المنتج النهائي في عبوات مناسبة نظيفة لا تؤثر في خواص المنتج .

٢/١/٧ أن تكون العلب الصفيح في حالة استخدامها في تعبئة المنتج مطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١٧/٢) .

٣/١/٧ ألا يقل ما يشغله المنتج عن ٩٠% (حجم / حجم) من السعة المائية للعبوة .

٢/٧ النقل

أن يتم النقل بطريقة تحمي المنتج من التلاف الميكانيكي والتلوث .

٣/٧ التخزين

أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والرطوبة والتلوث.

٨- البيانات الإيضاحية

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتان القياسيتان الخليجيتان الواردتان في هذه المواصفة بندي (١/٢ و ٦/٢) يجب أن يوضح على البطاقة البيانات التالية :

١/٨ نسبة محتوى الفاكهة .

٢/٨ عبارة " شراب فاكهة مصنع من مركز " في حالة تصنيع المنتج من عصير مركز كلياً أو جزئياً .

٣/٨ عبارة (غازي) في حالة احتواء المنتج على أكثر من ٢ غرام / كيلو غرام ثاني أكسيد الكربون .